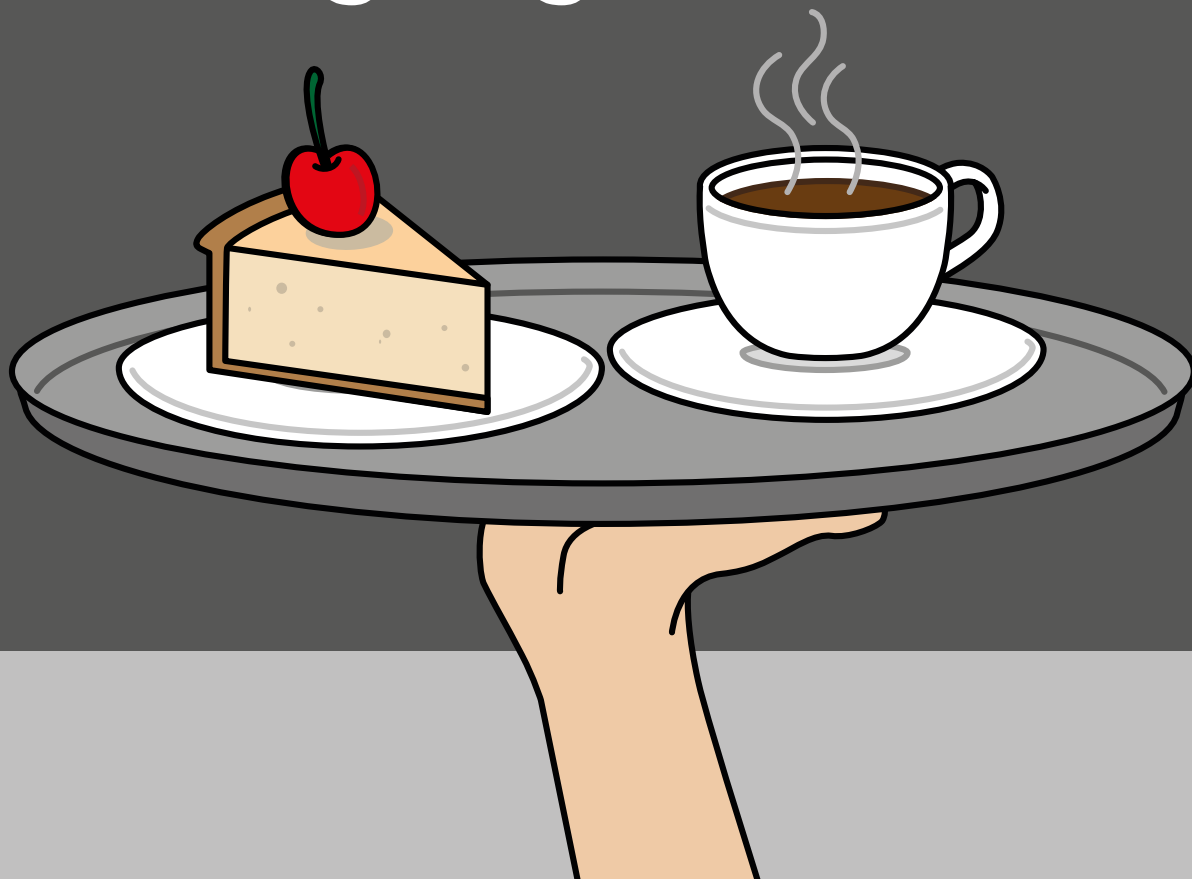




Gemeente
Amsterdam
Centrum

Horecawijzer

Goed geregeld



Voor startende en zelfs ervaren horecaondernemers kan het lastig zijn om uit te vinden welke regels er zijn. In deze folder geeft stadsdeel Centrum u daarom een kijkje in de relevante regels. Zorg dat u voldoet aan de regels, daarmee voorkomt u ongewenste situaties en overlast.

Een geschikte locatie vinden?

Check voordat u begint of u op de gewenste locatie een horecaonderneming kunt starten. In het bestemmingsplan van een gebied staat voor elk pand beschreven of en hoe er gebouwd en geëxploiteerd mag worden en waar plaats is voor horeca.

Kijk op www.ruimtelijkeplannen.amsterdam.nl en op www.ruimtelijkeplannen.nl.
U kunt bestemmingsplannen op postcode en huisnummer zoeken.



Een pand bouwen of verbouwen

U hebt in Amsterdam een omgevingsvergunning nodig als u gaat slopen, renoveren of (ver)bouwen. Dit geldt zowel voor nieuw- als voor verbouw werkzaamheden. In de omgevingsvergunning worden alle werkzaamheden vastgelegd die voor de locatie van toepassing zijn. Denk hierbij aan brandveiligheid, slopen, asbest, constructieve veiligheid, welstand/reclame en het bestemmingsplan. Voor sommige werkzaamheden heeft u een vergunning nodig, voor andere moet u een melding doen.

Meer informatie over bouwen en verbouwen vindt u op www.omgevingsloket.nl.

Exploitatievergunning

U hebt in Amsterdam een exploitatievergunning horecabedrijf nodig als u eten en drinken verkoopt dat mensen direct in uw zaak of op het terras consumeren. Dit geldt voor nieuwe horecaondernemingen, maar ook wanneer u een bestaand bedrijf overneemt of wanneer u verhuist. In de exploitatievergunning wordt vastgelegd welk soort horecabedrijf u heeft, wat de openingstijden zijn, wie verantwoordelijk is en of u toestemming heeft voor een terras. Een exploitatievergunning is voor drie of vijf jaar geldig. Voor afloop van de vergunningstermijn moet u een verlenging aanvragen. Als u buiten de reguliere openingstijden open wilt zijn voor bijvoorbeeld een bijzondere gelegenheid dan heeft u een ontheffing openingstijden nodig. Deze kunt u maximaal vijf keer per jaar aanvragen. Voor een aantal categorieën horeca hoeft u geen exploitatievergunning aan te vragen.

Kijk op www.amsterdam.nl/horeca voor informatie over de exploitatievergunning en de ontheffing openingstijden. Op deze pagina kunt u ook het programma Horeca1 doorlopen om te bekijken wat u zoal moet regelen.

Terras

In de exploitatievergunning staat of bij uw bedrijf een terras is toegestaan en welke regels er voor zijn. Zonder terrasvergunning mogen uw bezoekers niet buiten eten of drinken en mag u geen stoelen, tafels, banken en parasols buiten neerzetten. Op de terrastekening wordt aangegeven waar het terras is toegestaan en hoe groot het mag zijn. Een terras kan hinder geven voor omwonenden, zeker als u alcohol schenkt en er groepen zijn. Er moet daarom vanuit uw horecabedrijf toezicht op het terras mogelijk zijn. Houd u aan de sluitingstijd van het terras. Die kan in zomer, bij zeer hoge temperaturen en in de winter verschillend zijn. Na sluitingstijd hoort het terras opgeruimd te zijn. Een terrasvergunning vraagt u aan bij uw exploitatievergunning.

Kijk op www.centrum.amsterdam.nl/horeca voor het terrassenbeleid van stadsdeel Centrum.

Drank- en horecavergunning

Om alcoholhoudende drank te mogen schenken of verkopen in uw horecabedrijf, heeft u een drank- en horecavergunning nodig. Om de vergunning te krijgen, moeten eigenaren en leidinggevenden aan een aantal eisen voldoen. Een eigenaar moet onder meer een Verklaring Sociale Hygiëne hebben, voldoen aan integriteitregels en mag niet onder curatele staan. De Drank- en Horecawet stelt verder eisen aan onder meer de minimum vloeroppervlakte, plafondhoogte, ventilatie en toiletruimten. U mag volgens deze wet niet doorschenken aan mensen die al dronken zijn. En om schadelijk alcoholgebruik onder jongeren tegen te gaan, mag u geen alcohol verkopen aan personen jonger dan 18 jaar. Plak een sticker op de deur om uw klanten te informeren en instrueer uw personeel goed.

Kijk op www.amsterdam.nl/horeca. Voor meer informatie kunt u terecht bij de afdeling Vergunningen van het stadsdeel, tijdens de inloopuren of op afspraak.



Brand voorkomen

U wilt uiteraard brand voorkomen in uw bedrijf. En als dit toch gebeurt, wilt u een beginnende brand snel kunnen blussen en veilig kunnen vluchten. U moet dan denken aan voldoende brandblusmiddelen, een duidelijk aangegeven en vrijgehouden vluchtroute, maar ook aan veilige versiering. Het Bouwbesluit schrijft voor hoe u brandveilig (ver) bouwt. Wanneer in uw horecabedrijf meer dan 50 personen aanwezig kunnen zijn, moet u bovendien 8 weken voor ingebruikname een gebruiksmelding doen.

U kunt een gebruiksmelding doen via www.omgevingsloket.nl.
Kijk op www.bouwbesluitonline.nl voor meer informatie.

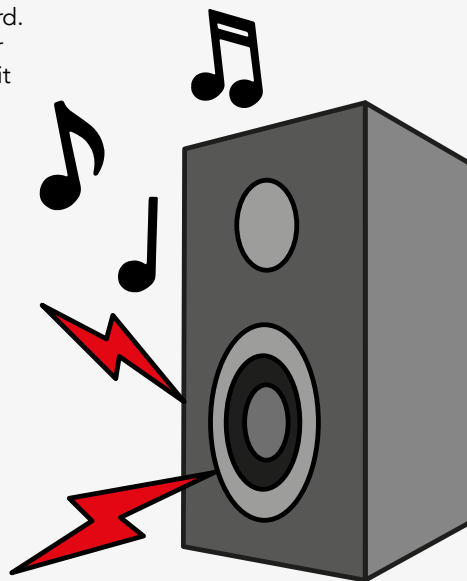
Geluidsoverlast voorkomen

Waar mensen samenkomen en plezier hebben, wordt geluid geproduceerd. De ervaring leert dat een verstoorde verstandhouding met uw burens door voortdurende geluidsoverlast hardnekkig kan zijn. In het Activiteitenbesluit vindt u welke regels er zijn om overlast door muziek te beperken. Veel horecabedrijven moeten bij het oprichten of bij wijzigingen een milieumelding doen en een akoestisch onderzoek laten uitvoeren. Dit moet u vier weken voor oprichting of wijziging doen. Voor veel horecapanden is een maatwerkvoorschrift van kracht.

Voor zo'n pand is dan al een maximum geluidsniveau vastgesteld, kan het verplicht zijn om de geluidsinstallatie te verzegelen en moeten ramen en deuren gesloten blijven. Dit voorschrift blijft gelden, ook als een pand verkocht wordt of als u er een nieuw horecabedrijf start.

Als u binnen muziek draait, hou dan ramen en deuren dicht. Zorg als u ramen en deuren toch opent dat de muziek op 10 meter afstand niet te horen is. Organiseert u een optreden met livemuziek of een feestje met een deejay in uw horecabedrijf? Dan kunt u maximaal twee maal per jaar een ontheffing van de geluidsvoorschriften aanvragen bij het stadsdeel.

U kunt een melding activiteitenbesluit doen via www.aimonline.nl.
Kijk voor meer informatie op www.infomil.nl of www.wetten.overheid.nl.
Kijk op www.amsterdam.nl/veelgevraagd met de zoekterm 'Ontheffing Geluid'.



Geuroverlast voorkomen

Als u voedsel gaat bereiden, moet u een milieumelding doen. Ongewenste geuren kunnen overlast veroorzaken bij omwonenden. Slecht onderhoud van installaties kan bovendien brand in afvoerpijpen veroorzaken.

Het Activiteitenbesluit beschrijft welke milieuregels er zijn op het gebied van geur. Hierin staat aangegeven dat geurhinder moet worden voorkomen of moet beperken tot een aanvaardbaar niveau. Hiervoor is een ontgeuringsinstallatie of een afzuigpijp nodig.

U kunt een melding activiteitenbesluit doen via www.aimonline.nl.
Kijk voor meer informatie op www.infomil.nl of www.wetten.overheid.nl.



Gevelreclame

Om het aanzicht van de historische binnenstad te behouden, mag u niet zomaar reclame aan uw gevel ophangen. U mag maximaal één platte reclame van losse letters tegen de gevel plaatsen en maximaal één uithangbord. Voor alles wat u aan de gevel bevestigt, heeft u een omgevingsvergunning nodig. Gevelreclame laten maken is kostbaar. Raadpleeg daarom eerst de regels voordat u tot aanschaf overgaat.

U vindt de voorwaarden voor gevelreclame in de welstandnota op www.amsterdam.nl.

Afval aanbieden

De meeste horecaondernemingen hebben veel bedrijfsafval. Dit afval kan niet met de gewone ophaaldienst mee. U moet dan een eigen contract afsluiten voor het ophalen van uw bedrijfsafval. In de gemeente Amsterdam betalen alle bedrijven Reinigingsrecht bedrijven. Dit is een heffing voor het inzamelen en verwerken van bedrijfsafval. Als u een contract afsluit voor het ophalen van bedrijfsafval hoeft u geen Reinigingsrecht meer te betalen. U kunt dan een ontheffing Reinigingsrecht aanvragen.

Meer informatie over bedrijfsafval en reinigingsrecht vindt u op www.amsterdam.nl/veelgevraagd. Vul als zoekterm 'bedrijfsafval' in.

En als u gecontroleerd wordt?

Wanneer u een nieuw horecabedrijf opent, komen wij met u kennismaken. We informeren u over de regels en controleren of alles in uw horecabedrijf in orde is. Door deze controle vooraf te doen, bent u vanaf het begin op de hoogte, voldoet uw zaak aan alle regels en kunnen we overlast voorkomen.

Daarnaast voeren we controles uit naar aanleiding van klachten. Stadsdeel Centrum ontvangt jaarlijks ongeveer 1.700 klachten van bewoners. Veel van deze klachten gaan over geluidsoverlast. Op de drukke uitgaansavonden controleren we klachten van bewoners direct op locatie. Wij onderzoeken of de klacht gegrond is en zullen u aanspreken als we overtredingen constateren. Ook overdag houden wij controles. Daarnaast voeren we integrale controles uit bij horecabedrijven met de grootste risico's op het gebied van brandveiligheid of selecteren we een straat waar we alle bedrijven controleren. Tijdens openingstijden moet er altijd een leidinggevende in uw bedrijf aanwezig zijn die de verantwoording neemt voor de bedrijfsvoering. Dit moet degene zijn die vermeld staat in de exploitatievergunning of, als u die heeft, in de Drank- en Horecaverunning. Ook hierop controleren wij bij een bezoek aan uw bedrijf. Geef wijzigingen van leidinggevendenden daarom tijdig aan het stadsdeel door.

Wanneer wij tijdens een controle overtredingen constateren, volgt daarop in de meeste gevallen een handhavingsbrief. U kunt dan denken aan een officiële waarschuwing, een tijdelijke beperking van de sluitingstijd, een last onder dwangsom of een last onder bestuursdwang. Verder hangt het van het soort overtreding af op welke wijze er gehandhaafd wordt. Voor overtredingen van de exploitatievergunning en de Drank- en Horecawet volgen wij een stappenplan uit de Handhavingsstrategie Horeca.

U vindt de Handhavingsstrategie op www.amsterdam.nl/horeca.

Tot slot

Deze folder is bedoeld om u een kijkje te geven in de voornaamste regels. U kunt er geen rechten aan ontleen. Raadpleeg altijd de gemeente Amsterdam als u vragen heeft.

www.amsterdam.nl/horeca
www.amsterdam.nl/veelgevraagd
www.regelgeving.amsterdam.nl
www.omgevingsloket.nl

Heeft u toch nog vragen? Bel dan met 14 020 en vraag naar de afdeling Horeca van stadsdeel Centrum. U kunt ook langskomen. Maak dan een afspraak via www.amsterdam.nl/veelgevraagd of via **14 020**. U kunt voor advies ook terecht bij Koninklijke Horeca Nederland via www.khn.nl of **0348 – 489 411**.

Wilt u op de hoogte blijven van bijvoorbeeld nieuwe regelgeving? Meld u dan aan voor de digitale Horecanieuwsbrief. Deze verschijnt vier keer per jaar. U kunt zich aanmelden via www.centrum.amsterdam.nl/horeca.